

# Lasagne de *polenta*, champignons et épinards



6 Bocaux

## Polenta:

1 litre de lait  
1 branche de romarin  
1 feuille de sauge  
170g de polenta  
Sel, poivre du moulin

## Champignons et épinards

500g de pousses d'épinard  
1 kg de champignons de Paris  
40 g de beurre  
150g de crème liquide  
Noix de muscade  
Parmesan

Verse le lait dans une casserole, sale et poivre. Ajoute le romarin et la sauge. Fait-le chauffer à feu doux, puis la polenta et remue. Lorsque la polenta commence à épaissir, ajoute le sel et mélange à nouveau, puis étale-la entre deux feuilles de silicone ou de papier sulfurisé. Laisse-la refroidir et bien sécher pendant 2h.

Fait blanchir les épinards pendant quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante, puis égoutte-les. Hache les champignons de Paris en gros morceaux. Fait-les sauter dans une poêle avec le beurre. Assaisonne à ta convenance, puis verse la crème et les épinards hachés. Laisse un peu réduire. Assaisonne de sel et de noix de muscade râpée. Incorpore un peu de parmesan râpé et mélange.

Taille la polenta en disques du même diamètre que celui des bocaux. Verse une partie du mélange de champignons et d'épinards à la crème dans le fond de ceux-ci. Posez par-dessus un disque de polenta, puis verse le reste du mélange de champignons et d'épinards à la crème. Servir les bocaux aussitôt.